



Department of Digital Business

Journal of Artificial Intelligence and Digital Business (RIGGS)

Homepage: <https://journal.ilmudata.co.id/index.php/RIGGS>

Vol. 5 No. 1 (2026) pp: 2776-2783

P-ISSN: 2963-9298, e-ISSN: 2963-914X

Pengaruh Variasi Bumbu terhadap Tingkat Kesukaan Abon Ayam

Nafha Bahya Quthbiyah¹, Sri Handajani², Nurul Farikhatir Rizkiyah³, Any Sutiadiningsih⁴

^{1,2,3}Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

⁴Program Studi D4 Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya

nafhabahya.21004@mhs.unesa.ac.id, srihandajani@unesa.ac.id, nurulrizkiyah@unesa.ac.id,
anysutiadiningsih@unesa.ac.id

Abstrak

Abon ayam merupakan salah satu varian abon yang bergizi, mudah didapatkan, serta memiliki harga yang terjangkau. Sayangnya, penjualan dan pemanfaatan abon di masyarakat belum optimal karena konsumen menilai profil rasa abon ayam kurang kuat dibandingkan abon sapi. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengoptimalkan penjualan dan pemanfaatan abon ayam ialah dengan memvariasikan bumbu yang digunakan dengan sejumlah bumbu khas Indonesia. Adanya penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi bumbu terhadap tingkat kesukaan panelis pada abon ayam serta menentukan jenis bumbu yang paling disukai berdasarkan parameter sensoris. Adapun bumbu yang digunakan meliputi bumbu rendang, bumbu taliwang, dan bumbu bali. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen dan pengujian hedonik. Sebanyak 40 panelis yang terdiri atas 20 panelis terlatih dan 20 panelis semi terlatih diminta tanggapan kesukaannya terhadap sampel yang disajikan dengan parameter pengujian yakni uji warna, rasa, aroma, dan tekstur menggunakan skala hedonik lima tingkat. Data yang didapat dianalisis menggunakan uji anova one way dan uji Duncan bilamana terdapat perbedaan yang signifikan. Hasil penelitian menunjukkan terdapat pengaruh variasi bumbu pada parameter aroma, namun tidak berpengaruh pada parameter warna, rasa, dan tekstur. Rerata tingkat kesukaan panelis pada seluruh parameter dikategorikan suka. Adapun sampel abon ayam yang paling disukai oleh panelis berdasarkan rerata kesukaan seluruh parameter ialah sampel abon taliwang dengan kategori suka.

Kata kunci: Abon Ayam, Variasi Bumbu, Uji Hedonik

1. Latar Belakang

Abon merupakan salah satu produk olahan daging siap konsumsi yang relevan dengan kondisi tersebut. Produk ini memiliki prospek yang baik karena bersifat praktis, memiliki daya simpan yang relatif lama, mudah dibawa, serta mengandung nilai gizi yang bermanfaat bagi tubuh. Namun demikian, fakta di lapangan menunjukkan bahwa pemanfaatan abon dalam kehidupan sehari-hari masih belum optimal. Abon umumnya digunakan pada kondisi atau waktu tertentu, seperti sebagai oleh-oleh, lauk pendamping, atau produk yang dikonsumsi secara insidental.

Jenis abon yang banyak beredar di pasaran meliputi abon sapi, abon ayam, dan abon ikan. Di antara ketiganya, abon sapi merupakan produk yang paling diminati konsumen karena memiliki cita rasa yang kuat dan gurih. Namun, harga daging sapi yang relatif tinggi menyebabkan harga abon sapi menjadi lebih mahal. Oleh karena itu, abon ayam dikembangkan sebagai alternatif yang lebih terjangkau. Abon ayam umumnya menggunakan ayam broiler sebagai bahan baku karena memiliki tekstur daging yang lembut dan empuk [1] serta harga yang lebih murah dibandingkan jenis ayam lainnya. Selain itu, ayam broiler juga memiliki gizi berupa protein 19%, lemak 2,5%, air 75%, dan gizi non-protein terlarut 3,5% seperti mineral, karbohidrat, vitamin, dan garam organik [2].

Meskipun abon ayam memiliki harga yang lebih terjangkau, konsumen juga mempertimbangkan atribut lain, terutama rasa. Abon ayam umumnya memiliki cita rasa gurih dan sedikit manis, namun karakter rasanya cenderung lebih ringan dibandingkan abon sapi. Perbedaan karakter rasa tersebut menyebabkan konsumen masih lebih memilih abon sapi yang memiliki rasa gurih lebih kuat dan kompleks. Oleh karena itu, diperlukan inovasi rasa untuk meningkatkan dan memperkaya cita rasa abon ayam agar lebih diminati oleh konsumen. Penelitian ini mengembangkan produk abon ayam melalui inovasi rasa dengan memanfaatkan bumbu-bumbu khas makanan Indonesia sebagai upaya peningkatan mutu produk. Agar inovasi yang dilakukan sesuai dengan kebutuhan pasar, pemahaman terhadap preferensi konsumen dan tren pasar menjadi hal yang penting [3]. Preferensi konsumen

terhadap bumbu tradisional membuka peluang penerapannya pada produk abon ayam sebagai bentuk inovasi rasa yang berpotensi meningkatkan nilai jual produk.

Pengembangan produk abon melalui pemanfaatan bumbu tradisional Indonesia merupakan bentuk inovasi yang juga berpotensi meningkatkan daya tarik konsumen. Meskipun inovasi cita rasa berbasis bumbu tradisional memiliki peluang besar dalam meningkatkan ketertarikan terhadap produk abon, kajian pustaka dan penelitian terdahulu yang membahas inovasi bumbu pada produk abon, khususnya abon ayam, masih relatif terbatas. Oleh karena itu, penelitian ini berupaya memvariasikan cita rasa abon ayam dengan harapan dapat meningkatkan nilai jual produk serta meningkatkan penerimaan masyarakat. Mengingat inovasi yang dikembangkan menghasilkan produk yang belum banyak dijumpai sebelumnya, maka perlu dilakukan pengukuran terhadap tingkat kesukaan konsumen terhadap produk tersebut. Oleh karena itu, adanya penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi bumbu terhadap tingkat kesukaan abon ayam serta mengetahui variasi bumbu yang paling disukai oleh panelis.

2. Metode Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif yang menerapkan pendekatan eksperimen sebagai metode yang kerap kali digunakan ketika mengembangkan produk pangan guna mengetahui formulasi yang tepat sehingga karakteristik sensoriknya dapat diterima oleh konsumen. Pada penelitian ini dilaksanakan pengujian hedonik dengan tujuan mengetahui pengaruh penggunaan variasi bumbu P1 (Rendang), P2 (Taliwang), P3 (Bumbu Bali)) terhadap kesukaan abon ayam dengan parameter pengujian berupa warna, rasa, aroma, dan tekstur. Proses produksi abon dilaksanakan di rumah peneliti di Kabupaten Situbondo, selanjutnya pengambilan data hedonik kepada panelis dilaksanakan di Laboratorium Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya pada bulan Februari – Mei 2025.

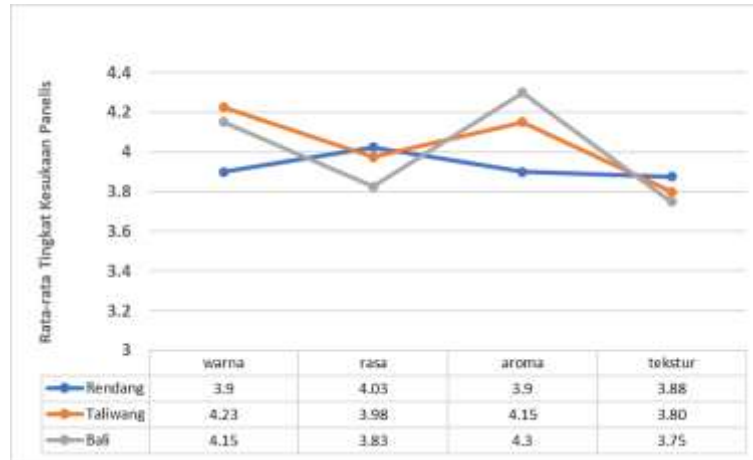
Selama proses produksi berlangsung, terdapat sejumlah bahan dan rempah yang digunakan untuk pengolahan setiap sampel antara lain daging ayam broiler bagian dada yang telah dipisahkan kulit dan tulangnya, bawang putih, bawang merah, jahe, lengkuas, cabai merah, cabai keriting, kunyit, kencur, kemiri, terasi, santan, sereh, ketumbar, pala, cengkeh, bunga lawang, daun jeruk, daun salam, daun kunyit dan asam jawa, serta peralatan produksi yang digunakan berupa food processor, timbangan, sendok, garpu, pisau cutting board, piring kecil, baskom, panci, wajan, lumpang dan alu, tray, sendok ukur, gelas ukur, dan mesin spinner. Seluruh bahan baku yang digunakan pada penelitian ini didapatkan dari Pasar Mimbaan, Kabupaten Situbondo. Adapun sampel bumbu yang digunakan antara lain bumbu rendang, taliwang, dan bumbu bali. Berbeda dengan variabel bumbu rendang dan bumbu taliwang yang cenderung otentik, pada penelitian ini bumbu bali yang digunakan cenderung mengarah pada bumbu dasar dari hidangan ayam bumbu bali yang banyak ditemui di daerah Jawa Timur. Ketiga sampel produk melalui proses pengolahan yang terkontrol, mulai dari proses perebusan hingga penirisan minyak. Langkah tersebut dilakukan guna meminimalisir pengaruh faktor-faktor diluar kendali yang dapat mempengaruhi karakteristik produk.

Pengujian organoleptik yang dilakukan pada penelitian ini berupa pengujian kesukaan (hedonic test) yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh penggunaan variasi bumbu terhadap kesukaan abon ayam dengan aspek penilaian yang meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur. Adapun pelaksanaan pengujian dilakukan oleh 40 panelis, diantaranya 20 panelis terlatih yakni dosen Prodi Pendidikan Tata Boga Unesa dan 20 panelis semi terlatih yang dipilih dengan ketentuan tertentu.. Setiap panelis diberi sampel produk secara acak dan diminta untuk menilai kesukaan setiap parameter uji dengan skala penilaian terdiri dari 1= sangat tidak suka, 2= tidak suka, 3= agak suka, 4= suka, 5= sangat suka. Skala ini dimanfaatkan untuk menilai tingkat preferensi panelis terhadap setiap atribut produk secara subjektif. Hasil data yang diperoleh selanjutnya dilakukan analisis statistik menggunakan uji ANOVA one way dengan derajat kepercayaan 95% melalui system IBM SPSS Statistics 27 guna mengetahui pengaruh penggunaan variasi bumbu terhadap kesukaan abon ayam. Apabila hasil analisis menampilkan $F_{Hitung} > F_{Tabel}$ maka dilanjutkan dengan pengujian *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT).

3. Hasil dan Diskusi

Berdasarkan data yang diperoleh, penilaian panelis bervariasi terhadap produk abon ayam dengan penggunaan bumbu rendang, taliwang, dan bali. Berdasarkan rerata penilaian panelis pada produk abon ayam ini, tingkat penerimaan berada dalam rentang skala hedonik suka hingga sangat suka. Distribusi rerata penilaian panelis berdasarkan parameter warna, rasa, aroma, dan tekstur disajikan pada Gambar 1. Merujuk pada hasil rerata

penilaian kesukaan panelis, diketahui bahwa tingkat kesukaan panelis pada setiap parameter yang dinilai dari ketiga produk tersebut tidak jauh berbeda. Hal ini mengindikasikan bahwa panelis sama-sama menyukai ketiga produk tersebut meskipun dengan tingkat kesukaan yang berbeda.



Gambar 1. Hasil Rata-Rata Data Tingkat Kesukaan Panelis pada Abon Ayam Rendang, Taliwang, dan Bali

Warna

Warna menjadi salah satu elemen penting pada suatu produk pangan, sebab atribut warna menjadi hal pertama yang dilihat dan dinilai oleh seseorang ketika memilih produk pangan. Tampilan warna yang menarik dapat mendorong ketertarikan konsumen dan panelis, sehingga timbul rasa ingin tahu yang lebih besar untuk mencicipi dan atau menyukai produk tersebut. Selain itu, warna memiliki peran dan fungsi penting dalam produk pangan, antara lain sebagai indikator terjadinya kerusakan, penentu tingkat mutu, serta acuan dalam proses pengolahan [4]. Proses pencampuran dan pengolahan yang dilakukan dengan baik ditandai dengan hasil warna produk yang seragam dan merata[5]. Ditinjau dari data penilaian panelis pada parameter warna abon ayam, panelis cenderung lebih menyukai warna pada sampel P2 (Taliwang) dengan nilai rata-rata tertinggi dan dikategorikan suka.

Tabel 1. Hasil Uji Anova Satu Arah Parameter Warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.317	2	1.158	1.620	.202
Within Groups	83.675	117	.715		
Total	85.992	119			

Hasil uji statistik anova pada tabel 1, diperoleh nilai p value sebesar 0,202 ($p > 0,05$) yang berarti H_0 diterima dan H_1 ditolak yang menandakan bahwa penggunaan variasi bumbu pada abon ayam tidak mempengaruhi warna abon dan tingkat kesukaan panelis pada parameter tersebut. Setiap variasi bumbu yang digunakan dalam proses pembuatan abon ayam mengandung rempah-rempah dengan komposisi berbeda yang memiliki karakteristik warna alami masing-masing. Bahan bumbu yang dominan digunakan pada ketiga sampel bumbu ialah cabai merah yang memiliki pigmen alami warna merah dengan adanya senyawa capsanthin dan capsorubin[6] sehingga ketiga bumbu memiliki warna dasar merah. Namun, bahan dan bumbu/rempah lain yang digunakan juga mempengaruhi warna bumbu.

Pada bumbu rendang digunakan kunyit yang memiliki senyawa kurkumin/kurkuminoid sebagai pigmen warna kuning[7] serta jahe dan lengkuas yang berwarna putih menjadikan bumbu rendang berwarna cenderung oranye sedangkan bumbu taliwang terdapat penambahan terasi dan cabai kering yang menjadikan warnanya merah pekat. Ketiga bumbu yang digunakan pada penelitian ini mempunyai karakteristik warna berbeda hanya saja selama proses penggorengan, warna alami bumbu yang mengalami pemanasan dapat memicu terjadinya reaksi maillard karena gugus amino bebas dari protein ayam bereaksi dengan hidriksol dari gula reduksi sehingga terbentuk senyawa melanoidin yang berwarna coklat[8]. Reaksi tersebut yang menyebabkan warna alami bumbu berubah menjadi kecoklatan pada hasil akhir abon. Terlebih lagi proses penggorengan ketiga sampel abon dilakukan

dengan rentang waktu yang sama, sehingga warna coklat yang dihasilkan dari ketiganya tidak terlalu mencolok perbedaannya

Rasa

Rasa merupakan salah satu faktor utama yang memengaruhi tingkat penerimaan konsumen terhadap produk pangan serta menjadi komponen penting dalam kualitas suatu produk makanan. Meskipun suatu produk pangan memiliki warna dan tekstur yang baik, produk tersebut tetap tidak akan diterima oleh panelis maupun konsumen apabila rasa yang dihasilkan tidak enak[9]. Ditinjau dari data penilaian panelis pada parameter rasa abon ayam, panelis cenderung lebih menyukai rasa pada sampel P1 dengan nilai rata-rata tertinggi dan dikategorikan suka.

Tabel 2. Hasil Uji Anova Satu Arah Parameter Rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.867	2	.433	.508	.603
Within Groups	99.725	117	.852		
Total	100.592	119			

Hasil uji statistik anova pada Tabel 2, diperoleh nilai p value sebesar 0,603 ($p > 0,05$) yang berarti H_0 diterima dan H_1 ditolak yang menandakan bahwa penggunaan variasi bumbu yang berbeda pada abon ayam tidak mempengaruhi tingkat kesukaan panelis pada parameter tersebut. Cita rasa abon terbentuk dari perpaduan karakteristik rasa ayam dengan berbagai jenis bumbu rempah yang digunakan, sehingga setiap variasi bumbu menghasilkan cita rasa yang khas pada masing-masing perlakuan. Seperti yang diketahui bahwa bumbu rendang memiliki rasa yang gurih, pedas, lemak, dan kaya akan bumbu; rasa dari bumbu taliwang cenderung pedas, gurih, lemak, dan umami; dan profil rasa bumbu bali ialah pedas, manis sedikit masam.

Profil rasa tersebut dihasilkan dari perpaduan berbagai bumbu dan rempah yang memiliki senyawa penghasil rasa, seperti senyawa capsaicin didalam cabai yang membawa rasa pedas dan sensasi panas pada lidah[10], rempah jahe dengan rasa pedasnya yang khas dan sensasi hangat dari senyawa gingerol dan shogaol[11]. Pada bumbu taliwang rasa umami dan gurih diperoleh dari terasi dengan adanya asam glutamat[12], dan rasa masam pada bumbu bali ada karena penggunaan asam jawa yang memiliki senyawa tartarat penghasil rasa masam[13]. Karakteristik rasa yang ada pada bumbu akan menyerap kedalam daging melalui proses pemasakan.

Selama proses pemasakan berlangsung maka kadar air dalam daging akan menurun, mengakibatkan peningkatan konsentrasi senyawa rasa dan aroma sehingga bisa menguatkan profil rasa secara keseluruhan[14]. Menurut Gardjito penggunaan api kecil dan waktu yang lama saat proses ungkep membuat suhu panas dari api membuka pori-pori daging sehingga pada saat ini bumbu menyerap ke dalam bahan dan menciptakan rasa khas dari bumbu[15]. Selain itu, penambahan gula dan garam sebagai seasoning selain berperan sebagai penyeimbang rasa, juga turut membantu meningkatkan rasa. Penggunaan santan yang juga sebagai media perebusan pada abon rendang dan bahan tambahan pada abon taliwang, turut berkontribusi memberi rasa gurih pada abon[16]. Cita rasa gurih pada abon juga terbentuk akibat reaksi antara protein ayam dengan gula pereduksi, polifenol, serta lemak yang berasal dari bumbu dan santan selama proses penggorengan. Pada tahap ini, terjadi penyerapan minyak ke dalam bahan yang turut berkontribusi terhadap pembentukan rasa gurih[17].

Dengan demikian, tidak adanya pengaruh yang signifikan pada parameter rasa ($p > 0,05$) menunjukkan bahwa perbedaan variasi bumbu tidak cukup kuat memengaruhi tingkat kesukaan panelis. Hal ini dimungkinkan karena seluruh perlakuan menggunakan bumbu tradisional Indonesia yang memiliki profil rasa gurih dan kompleks yang diperkuat oleh proses pemasakan dan penggorengan yang meningkatkan intensitas rasa sebagaimana telah dibahas sebelumnya. Selain itu, bumbu rendang dan bumbu bali yang sudah familiar bagi panelis, serta karakter rasa bumbu taliwang dengan pedas yang lebih menonjol, tetap berada dalam spektrum rasa yang dapat diterima panelis. Kondisi tersebut memungkinkan seluruh variasi bumbu dapat diterima dengan baik oleh panelis, sehingga tidak menimbulkan perbedaan tingkat kesukaan yang signifikan pada aspek rasa.

Aroma

Menurut Tarwendah, aroma dapat didefinisikan sebagai bau yang dihasilkan oleh produk makanan, bau mampu tercium oleh indera pencium manusia sebagai bentuk respon pada saat senyawa volatil makanan masuk ke rongga hidung dan terdeteksi oleh sistem olfaktori[18]. Aroma menjadi salah satu indikator yang digunakan untuk dapat menentukan kesukaan konsumen atau panelis, sebab melalui aroma konsumen dapat membedakan makanan yang masih layak dan memiliki mutu sensori yang baik dengan makanan yang sudah menurun kualitasnya. Namun, menurut Siregar atribut aroma cenderung subjektif dan relatif sulit diukur sebab penilaian terhadap kualitas aroma dapat berbeda antarindividu karena adanya perbedaan sensitivitas indera penciuman, sehingga meskipun aroma dapat dibedakan, tingkat kesukaan setiap individu tidak selalu sama[19]. Ditinjau dari data penilaian panelis pada parameter aroma abon ayam, panelis cenderung lebih menyukai aroma pada sampel P3 (Bali) dengan nilai rata-rata tertinggi dan dikategorikan sangat suka.

Tabel 3. Hasil Uji Anova Satu Arah Parameter Aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	3.267	2	1.633	3.234	.043
Within Groups	59.100	117	.505		
Total	62.367	119			

Ditinjau dari hasil uji statistik anova pada tabel 3, diperoleh nilai p value sebesar 0,043 ($p < 0,05$) yang berarti H1 diterima dan H0 ditolak yang menandakan bahwa variasi bumbu memberi pengaruh nyata pada kesukaan panelis. Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan variasi bumbu pada abon ayam dapat mempengaruhi aroma dan tingkat kesukaan panelis pada parameter tersebut. Dilakukan uji lanjut Duncan untuk mengetahui perbedaan kesukaan panelis pada ketiga sampel.

Tabel 4. Hasil Uji Duncan Parameter Aroma

Sampel	N	Subset for alpha = 0.05	
		1	2
Rendang	40	3.90	
Taliwang	40	4.15	4.15
Bali	40		4.30
Sig.		.118	.347

Penilaian panelis yang berada pada subset kanan dengan skor tertinggi ada pada sampel P3 (Bumbu bali) dengan kategori sangat suka, sedangkan skor terendah pada sampel P1 (Bumbu rendang) dengan kategori suka. Aroma abon dapat terbentuk karena adanya senyawa volatile yang ada pada bahan baku ataupun rempah yang digunakan serta proses pengolahannya. Pembentukan aroma terjadi akibat interaksi protein, lemak, dan senyawa volatil yang dilepaskan selama proses pemanasan sehingga timbul aroma yang khas pada abon[20].

Adapun senyawa aromatik yang terkandung dalam ketiga bumbu tersebut, setidaknya terdiri atas bawang putih yang mengandung senyawa sulfur berupa allicin sebagai kontributor aroma[21], jahe dengan aroma khas dan cukup menyengat yang dipengaruhi oleh adanya kandungan minyak atsiri[22], serta cabai merah yang memiliki kandungan capsaicin berperan sebagai penghasil aroma dan rasa pedas[10]. Pada sampel bumbu taliwang juga menggunakan kencur dengan aromanya yang khas sebab senyawa aromatik etil parametoksi sinamat[23] dan senyawa aldehida, alkohol, keton sebagai senyawa volatil pada terasi[24]. Perpaduan dari bumbu dan rempah tersebut akan menghasilkan aroma yang khas dengan masing-masing bumbu. Terlebih lagi dengan adanya proses pemasakan mampu membantu mempertajam aroma bumbu.

Proses pemasakan memungkinkan terjadinya penyerapan air dan bumbu ke dalam bahan melalui air atau santan yang dipanaskan, sehingga senyawa volatil menguap dan memberikan aroma khas pada produk abon. Selanjutnya, reaksi kimia antara gula pereduksi dengan asam amino menghasilkan senyawa volatil berupa furfural dan pyrazine yang berperan menghasilkan aroma "grilled" atau "roasted" [25]. Sampel bumbu rendang menggunakan santan sebagai media perebusan sehingga lebih beraroma gurih, sedangkan sampel bumbu taliwang juga menambahkan

santan sehingga beraroma gurih dan pedas dari cabai rawit dan cabai kering. Pada sampel bumbu bali profil aroma yang dimiliki cukup menarik dengan aroma gurih, pedas, dan sedikit asam dari penggunaan asam jawa, maka dari itu aroma sampel ini lebih disukai panelis. Aroma atau bau adalah atribut sensori yang dapat diidentifikasi perbedaannya, tetapi menimbulkan penilaian yang beragam akibat perbedaan persepsi individu[26].

Tekstur

Menurut Nafsiah[18], tekstur merupakan sensasi yang dihasilkan oleh tekanan dan dapat dirasakan melalui aktivitas di dalam rongga mulut, seperti menggigit, mengunyah, dan menelan, serta melalui sentuhan jari. Selain rasa, warna, dan aroma, kerap kali penilaian tekstur dianggap sama pentingnya untuk menilai mutu produk sebab atribut ini mampu membentuk persepsi dan citra produk, serta mempengaruhi penerimaan konsumen[27]. Ditinjau dari data penilaian panelis pada parameter tekstur abon ayam, panelis cenderung lebih menyukai tekstur pada sampel P1 dengan nilai rata-rata tertinggi dan dikategorikan suka.

Tabel 5. Hasil Uji Anova Satu Arah Parameter Tekstur

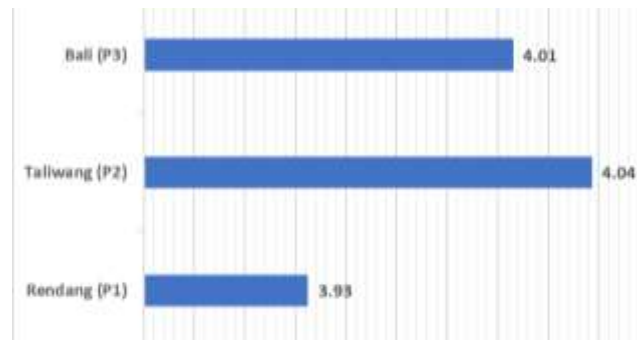
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.350	2	.175	.281	.756
Within Groups	72.975	117	.624		
Total	73.325	119			

Hasil uji statistik anova pada tabel 4, diperoleh nilai p value sebesar 0,756 ($p > 0,05$) yang berarti H_0 diterima dan H_1 ditolak yang menandakan bahwa penggunaan variasi bumbu yang berbeda pada abon ayam tidak mempengaruhi tekstur abon dan tingkat kesukaan panelis pada parameter tersebut. Tekstur abon pada ketiga sampel nampak berserat agak kasar dan terdapat sedikit gumpalan kecil pada abon bumbu bali (P3). Pengaruh variasi bumbu terhadap tekstur abon relatif lebih kecil dibandingkan teknik pengolahan, karena tekstur abon terbentuk melalui proses penumbukan daging, penggorengan, dan pemisahan serat secara manual setelah pengepresan..

Pada penelitian ini, dilakukan penumbukan menggunakan lumpang dan alu untuk memisahkan serat daging. Proses penumbukan atau pemukulan pada daging menjadikan seratnya terpisah dan memberi hasil yang garing ketika digoreng[28]. Proses penumbukan daging pada ketiga sampel abon telah diupayakan seseragam mungkin, hanya saja prosesnya yang dilakukan secara manual mengakibatkan masih terdapat serat-serat daging yang belum terpisah secara sempurna. Hal tersebut berpengaruh ketika digoreng sebab sesuai dengan pernyataan Mellema[29] bahwa produk akan semakin kering dan renyah seiring dengan semakin banyaknya penguapan kandungan air dalam bahan pangan. Akibatnya, serat daging yang sebelumnya belum terurai akan mengalami pengeringan dan menjadi sulit diuraikan setelah proses pengepresan, sehingga menghasilkan tekstur abon yang agak kasar.

Selain itu, pada saat penggorengan terjadi karamelisasi sebagai bentuk reaksi pemanasan gula dengan suhu diatas titik cairnya[30]. Dalam hal ini, sampel P3 mengandung gula yang lebih tinggi dari sampel lainnya karena selain menggunakan gula pasir, ada penambahan kecap manis pada sampel tersebut. Proses karamelisasi yang tidak merata dapat menyebabkan sebagian cairan gula dan kecap mengalami pengentalan berlebih sehingga membentuk lapisan gula yang lengket pada serat abon sehingga memicu serat-serat daging saling menempel. Oleh karenanya, tekstur dari sampel P3 terdapat sedikit bagian yang menggumpal. Meskipun begitu, dilihat dari nilai rata-rata kesukaan panelis menunjukkan tekstur dari ketiga sampel abon masih dalam batas toleransi panelis sehingga masih dapat diterima dan disukai. Namun demikian, kondisi tersebut menunjukkan bahwa kualitas tekstur abon masih perlu ditingkatkan agar diperoleh produk dengan tekstur yang lebih halus dan seragam.

Berdasarkan hasil nilai rata-rata keseluruhan parameter yang mencakup aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur yang tersaji pada Gambar 2, dapat diketahui bahwa produk abon ayam yang diberi perlakuan variasi bumbu taliwang memiliki tingkat penerimaan yang lebih tinggi dibandingkan produk abon dengan kedua variasi bumbu lainnya. Rata-rata skor kesukaan menunjukkan bahwa keberagaman bumbu memberikan kontribusi positif terhadap mutu sensori abon. Di antara seluruh perlakuan yang diuji, perlakuan dengan penggunaan bumbu taliwang memperoleh nilai kesukaan tertinggi dan termasuk dalam kategori disukai oleh panelis.



Gambar 2. Nilai Rata-Rata Uji Kesukaan Abon Ayam dengan Variasi Bumbu pada Keseluruhan Parameter

4. Kesimpulan

Tingkat kesukaan panelis terhadap abon ayam dengan variasi bumbu rendang, taliwang, dan bali pada seluruh parameter berada dalam kategori suka hingga sangat suka. Berdasarkan hasil analisis data, penggunaan variasi bumbu pada abon ayam memberikan pengaruh signifikan terhadap parameter aroma, namun tidak menunjukkan pengaruh yang signifikan terhadap warna, rasa, dan tekstur. Abon ayam dengan variasi penggunaan bumbu taliwang menjadi abon yang paling disukai oleh panelis dengan melihat dari nilai rata-rata kesukaan tertinggi terhadap keseluruhan parameter yang diujikan. Berdasarkan hasil penelitian ini, saran yang perlu dilakukan oleh peneliti selanjutnya ialah melakukan studi lebih lanjut perihal peningkatan kualitas parameter tekstur, kandungan gizi didalam abon ayam taliwang, rendang atau bali, serta analisis rancangan biaya operasional dan harga jual

Referensi

- [1] D. Herdiyansyah, "Kualitas Sensoris Daging Ayam Kampung Unggul Balitnak yang Diberi Tepung Indigofera (Indigofera tinctoria) sebagai pengganti Bungkil Kedelai dalam Ransum Konvensional," *Univ. Djuanda Bogor*, 2022.
- [2] A. Muhammad, "Pengaruh Perbedaan Jenis Daging Ayam Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Organoleptik Pada Pembuatan Nugget Ayam," *Univ. Semarang*, 2023.
- [3] Y. N. T. Saputra, S. P. Pengestu, M. Prabawati, A. S. R. Wahyudi, C. G. Pratama, and A. Saputra, "Strategi Pengembangan Bisnis Abon Di Umkm Langkah Maju," *JASE (Journal Agribusiness, Soc. Econ.*, vol. 5, no. 1, pp. 54–61, 2025.
- [4] B. T. Rangkuti, S. S. B. Padang, S. A. Dawolo, M. P. Zahari, N. D. M. Romauli, and A. H. Hasibuan, "Uji Hedonik Pada Tingkat Kemanisan Permen Daun Kelapa Sawit (*Elaeis Guineensis* Jacq .)," *J. Teknol. Pertan. Gorontalo*, vol. 9, no. 1, pp. 8–14, 2024, doi: <https://doi.org/10.30869/jtpg.v9i1.1325>.
- [5] A. Adriani and I. Zarwinda, "Pendidikan Untuk Masyarakat Tentang Bahaya Pewarna Melalui Publikasi Hasil Analisis Kualitatif Pewarna Sintetis Dalam Saus," *J. Serambi Ilmu*, vol. 20, no. 2, pp. 217–237, 2019, doi: <https://doi.org/10.32672/jsi.v20i2.1085>.
- [6] M. Sh. Maming, "Karakterisasi Zat Warna Cabe Merah (*Capsicum Annum* L .) Fraksi Metanol : N-Heksana Sebagai Photosensitizer Dalam Aplikasi Dye Sensitized Solar Cell," *Repos. UIN Alauddin Makassar*, 2016, [Online]. Available: [http://repositori.uin-alauddin.ac.id/2301/1/Muhammad Shiddiq Maming.pdf](http://repositori.uin-alauddin.ac.id/2301/1/Muhammad%20Shiddiq%20Maming.pdf)
- [7] N. Annafi, Nursyofiatin, A. Wiraningtyas, and S. Agustina, "Pemanfaatan ekstrak kunyit(*curcuma domestica* val.) sebagai zat pewarna alami ramah lingkungan pada kulit jagung," *Cakra Kim.*, vol. 11, no. 1, pp. 30–37, 2023.
- [8] S. D. Prescilya, F. Aryani, Rudito, M. Rahman, K. Khotimah, and N. M. Naibaho, "Sifat Kimia dan Organoleptik Abon Rebung (*Dendrocalamus asper* Sp .) dengan Penambahan Daging Ayam," *Bul. Loupe*, vol. 17, no. 02, pp. 89–98, 2021.
- [9] M. Rifqi, N. O. Sumantri, and L. Amalia, "Kadar Gula Reduksi, Sukrosa, serta Uji Hedonic pada Hard Candy dari Penambahan Ekstrak Jagung Manis (*Zea mays saccharata*), Sukrosa, dan Madu," *J. Agroindustri Halal*, vol. 8, no. 1, pp. 75–85, 2022, doi: <https://doi.org/10.30997/jah.v8i1.5376>.
- [10] E. Wulandari, "Perubahan Mutu Cabai Merah Besar (*Capsicum annum* L.) pada Penyimpanan Zero Energy Cool Chamber (ZECC), Refrigerator dan Suhu Ruang," *Repos. Univ. Hasanuddin*, 2021, [Online]. Available: http://repository.unhas.ac.id/16925/4/G031171315_skrripsi.pdf
- [11] A. Tritanti and I. Pranita, "The making of red ginger (*zingiber officinale* rovb . var . rubra) natural essential oil," *J. Phys. Conf. Ser.*, vol. 1273 01205, 2019, doi: 10.1088/1742-6596/1273/1/012053.
- [12] F. C. Wulandari, "Studi Karakter Terasi Udang Rebon (*Acetes* Sp.) Dengan Penambahan Bakteri *Lactobacillus Plantarum* Dan *Bacillus Amylolyquefaciens* Pada Masa Simpan 14 Hari," Universitas Brawijaya, 2019. [Online]. Available: [https://repository.ub.ac.id/177126/1/FITRIANA CANDRA WULANDARI %282%29.pdf](https://repository.ub.ac.id/177126/1/FITRIANA%20CANDRA%20WULANDARI%20%282%29.pdf)
- [13] L. Pumomo, S. Surjoseputro, and E. Setijawati, "Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Leather Pulp Kulit Pisang Kepok-Asam Jawa (The influence of Tamarind (*Tamarindus indica* L .) Addition to Physicochemical and Organoleptic Characteristic of Kepok Banana pulp- Tamarind Leather)," *J. Food Technol. Nutr.*, vol. 17, no. 1, pp. 51–57, 2018.
- [14] F. Astutiningsih, D. Nurlisa, and N. Suhartatik, "Organoleptic Characteristics and Profile of Volatile Compounds of Instant Seasoning Rendang Using Head Space Solid Phase Microextraction (HS-SPME) and Gas Chromatography Mass Spectrometry (GC-MS)," *AGRITEKNO J. Teknol. Pertan.*, vol. 13, no. 2, pp. 191–201, 2024, doi: <https://doi.org/10.30598/jagritekno.2024.13.1.191>.
- [15] R. M. Zatmodisuwa, Z. Nadhlah, and S. Nindita, "Optimasi Pengolahan Ayam Goreng Bumbu Kuning Dengan Metode *Sous Vide*," *JPP (Jurnal Pendidik. dan Perhotelan)*, vol. 4, no. 1, pp. 1–8, 2024, [Online]. Available: <https://journal.unj.ac.id/unj/index.php/jpp/article/download/25964/17219/124149>
- [16] C. Melani and W. Syarif, "The Effect Of Using Different Types Of Chili On The Quality Of Beef Rendang," *J. Pendidik. Tata Boga dan Teknol.*, vol. 3, no. 1, pp. 94–100, 2022, doi: 10.24036/jptbt.v3i1.224.

DOI: <https://doi.org/10.31004/riggs.v5i1.5924>

Lisensi: Creative Commons Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)

- [17] A. A. Wijayanti, A. Noviardhi, and K. A. Susiloretni, "Daya Terima Abon Ikan Rucah Tiga Waja sebagai Alternatif Pemberian Makanan Tambahan (PMT) Lokal Ibu Hamil KEK," *J. Ris. Gizi*, vol. 12, no. 2, pp. 250–257, 2024, doi: <https://doi.org/10.31983/jrg.v12i2.8285>.
- [18] I. Nafsiyah *et al.*, "Profil Hedonik Kempang Panggang Khas Palembang," *J. Ilmu Perikan. Air Tawar*, vol. 3, no. 1, pp. 1–5, 2022.
- [19] H. Hafidhoh, D. O. Ningrum, N. H. Sholihah, R. N. Aini, and A. Rahma, "Sensory Evaluation of Modified Chips Made From Kenikir Leaves (*Cosmos Caudatus* Kunth.) and Snakehead Fish (*Channa Striata*)," *J. Gizi dan Kesehat.*, vol. 14, no. 1, pp. 88–99, 2022, doi: <https://doi.org/10.35473/jgk.v14i1.265>.
- [20] S. Palimbong and E. Wahyuningtyas, "Pembuatan Abon Daging Domba dan Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Roti Floss Roll," *J. enelitian Pertan. Terap.*, vol. 24, no. 4, pp. 650–659, 2024, doi: <http://dx.doi.org/10.25181/jppt.v24i4.3673> Jurnal.
- [21] D. Kristiananda *et al.*, "Aktivitas Bawang Putih (*Allium Sativum* L.) Sebagai Agen Antibakteri," *J. Ilmu Farm. dan Farm. Klin.*, vol. 19, no. 1, pp. 46–53, 2022, doi: [10.31942/jiffk.v19i1.6683](https://doi.org/10.31942/jiffk.v19i1.6683).
- [22] M. N. Ahnafani, Nasiroh, N. Aulia, N. L. M. Lestrari, M. Ngongo, and A. R. Hakim, "Jahe (*Zingiber Officinale*): Tinjauan Fitokimia, Farmakologi, Dan Toksikologi," *J. Ilmu Kedokt. dan Kesehat.*, vol. 11, no. 10, Nov. 2024, [Online]. Available: <https://ejournalmalahayati.ac.id/index.php/kesehatan/article/download/15945/pdf>
- [23] T. P. Prabawati and D. Pujimulyani, "Pengaruh Penambahan Ekstrak Kencur (*Kaempferia Galanga* L.) Terhadap Warna, Aktivitas Antioksidan, Dan Tingkat Kesukaan Minuman Instan Kunir Putih (*Curcuma mangga* Val.)," 2018, [Online]. Available: https://ejournal.mercubuana-yogya.ac.id/index.php/Prosiding_IPPL/article/view/731/504
- [24] S. Pawestri, M. G. P. Pertiwi, and F. F. Perdhana, "Kajian Literatur : Senyawa Volatil Pembentuk Flavor Terasi," *J. Kolaboratif Sains*, vol. 8, no. 6, pp. 3234–3245, 2025, doi: [10.56338/jks.v8i6.7737](https://doi.org/10.56338/jks.v8i6.7737).
- [25] Y. Yulianti and A. Fauziyyah, "Optimasi Waktu Sterilisasi Untuk Memperpanjang Masa Simpan Produk Sosis Siap Santap," *Pros. Semin. Nas. Sains dan Teknol. Seri III Fak. Sains dan Teknol.*, vol. 2, no. 1, 2025, [Online]. Available: <https://conference.ut.ac.id/index.php/saintek/article/download/4962/1848/11563>
- [26] N. Riska, Rusilanti, and D. Y. Putri, "Daya terima abon ikan kembung dengan penambahan sukun untuk mendukung pola makan anak usia remaja," *J. Ilm. Multidisipliner*, vol. 8, no. 10, pp. 25–34, 2024.
- [27] R. Yuniastri, D. A. Fajariningtyas, and E. A. Sumitro, "Karakteristik Foot Salt Sebagai Relaksasi Di Masa Pandemi," *J. Food Technol. Agroindustry*, vol. 4, no. 1, 2022.
- [28] I. Hadi, "Sifat Fisik Dan Nilai Organoleptik Abon Daging Sapi Bali Jantan Dengan Pemberian Pakan Kulit Nanas Fermentasi," 2023, [Online]. Available: https://eprints.unram.ac.id/38722/2/JURNAL_IMRON_HADI.pdf
- [29] Yulianto, Sudjatinah, and C. H. Wibowo, "Pengaruh Lama Waktu Penggorengan Terhadap Kadar Protein , Kadar Lemak Dan Uji " The Effect of Long Time Frying Against Protein Content , Fat Content and Organoleptic Test Abon Catfish ", " *Repos. Univ. Semarang*, pp. 1–8, 2018, [Online]. Available: <https://eskripsi.usm.ac.id/detail-D11A-25.html>
- [30] M. V. Baihaggi, A. Machfudz, A. Rima, and S. R. Nurbaya, "Effect of Media and Roasting Time on Quality of Brown Rice Tea (*Oriza Nivara*)," *J. Trop. Food Agroindustrial Technol.*, vol. 03, no. 02, pp. 40–47, 2022, doi: [10.21070/jtfat.v3i02.1589](https://doi.org/10.21070/jtfat.v3i02.1589).